Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Rillons

Ein Rezept von Rillons, am 14.11.2026

Zutaten

2 kg	Schweinebauch (ohne Schwarte)
4 Zweige	Thymian
6 g	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
750 ml	trockener Riesling
3	Lorbeerblätter
45 g	Salz
1 kg	Gänseschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 7 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1890 kcal

Zubereitung

1. Schweinebauch sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 4 × 8 cm große Stücke schneiden. Lorbeerblätter zerbröseln. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blätter abstreifen und mit der Hälfte des Salzes vermischen. Die Fleischstücke mit der Kräuter-Salz-Mischung gut einreiben, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt 24 Std. an einem kühlen Ort marinieren.

2. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. In einem großen Bräter 3 EL Gänseschmalz erhitzen und die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rundum anbraten. Riesling angießen und restliches Salz sowie Gänseschmalz dazugeben.

3. Die Hitze herunterschalten und das Fleisch mit geschlossenem Deckel 1 Std. 30 Min. garen, dabei immer wieder mit einem Holzlöffel wenden. Dann offen bei kleinster Hitze 2 Std. 30 Min. weitergaren, währenddessen mit einer Schöpfkelle immer wieder etwas Fett über die oberen Fleischstücke gießen.

4. Topf vom Herd nehmen und das Fleisch etwas abkühlen lassen. Fleischstücke mit einem Löffel aus dem Topf nehmen und in saubere Gläser füllen, dabei größere Zwischenräume vermeiden und die Gläser nur zu zwei Drittel füllen.

5. Den Topf mit dem verbliebenen Bratfett nochmals erhitzen. Das flüssige Fett durch ein feines Sieb über das Fleisch in den Gläsern gießen, sodass dieses komplett von Fett bedeckt ist. Rillons offen abkühlen lassen und verschließen.